

Deby's Delice



RESTAURANT BISTRONOMIQUE
AFRO-EUROPÉEN

LA CARTE – THE MENU

Savourez l'art afro-européen · Taste the Afro-European Art



ENTRÉES / STARTERS

ÉCLAT DE TROPIQUE 12

Tartare d'avocat et saumon fumé, sublimé de perles de poivre de Penja, servi avec des chips de plantain dorées et croquantes.

Avocado and smoked salmon tartare, enhanced with Penja pepper pearls, served with golden crispy plantain chips.

EVASION DAKAR 10

4 pastels sénégalais au thon, croustillants et savoureux, petite salade fraîche & sauce oignon légèrement pimentée

4 crispy Senegalese fish pastels with tuna, fresh salad & lightly spicy onion sauce

CROUSTILLES 10

4 samossas croustillants garnis de viande de boeuf & veau, petite salade fraîche, sauce chili ou maison au choix.

4 crispy Senegalese fish pastels with tuna, fresh salad, lightly spicy onion sauce and lemon wedges.

ESSENCE MARINE 12

Scampis poêlés à l'huile d'olive et à l'ail frais, parfumés aux herbes fines, servis avec de petits pains croustillants.

Pan-seared scampi with olive oil and fresh garlic, delicately infused with fine herbs, served with crusty bread rolls.

PERLES DES MERS 13

Saint-Jacques poêlées, posées sur un croustillant feuilleté aux poireaux fondants, touche délicate de beurre citronné.

Pan-seared scallops served on a flaky pastry with tender leeks, finished with a delicate lemon butter.

DESSERTS

CŒUR FONDANT 9

Fondant au chocolat intense, crème légère à la vanille, relevé d'éclats de fruits rouges.

Rich molten chocolate cake with light vanilla cream, topped with red fruit pieces.

L'INTEMPORELLE 11

Variation élégante du tiramisu : biscuit croustillant, crème café onctueuse et mousse mascarpone moelleuse.

An elegant twist on tiramisu: crispy biscuit, smooth coffee cream, and soft mascarpone mousse.

CARAMELA 11

Chocolat blanc onctueux, praliné pistache et caramel salé sur biscuit moelleux.

Silky white chocolate, pistachio praline and salted caramel on a soft biscuit.

À PARTAGER / SHARING

VEGGIEDAY - 30 (2 PERS)

- 2 Croquettes de patate douce — Sweet potato croquettes
- 2 Samossas aux légumes — Vegetable samosas
- 2 Mini burgers de plantain vegan — vegan plantain mini burgers
- 2 Mini burgers vegan classiques — Classic vegan mini burgers
- 2 Sauces maison & salade fraîche — Homemade sauces & fresh salad

FUSION DELICES - 32 (2PERS)

- 2 Pastels sénégalais au thon — Senegalese tuna pastels
- 2 Samossas veau & bœuf — Veal & beef samosas
- 2 Mini burgers de plantain black angus — black angus plantain mini burgers
- 2 Croquettes de crevettes belges artisanales — Handmade Belgian shrimp croquettes
- Sauces maison & salade fraîche — Homemade sauces & fresh salad

EVASION XL - 45 (3-4 PERS)

- 3 Pastels sénégalais au thon — 3 Senegalese tuna pastels
- 3 Samossas viande ou veggie — 3 Meat or veggie samosas
- 3 Mini burgers de plantain — 3 Plantain mini burgers
- 3 Croquettes de crevettes — 3 Shrimp croquettes
- 3 Croquettes de patate douce — 3 Sweet potato croquettes
- Sauces maison & salade fraîche — Homemade sauces & fresh salad

PLATS / MAINS

PLANTAGNA 22

Lasagne de plantains mûrs, poivrons grillés, aubergines, burrata fondante et fromage gratiné

— Ripe plantain lasagna with roasted peppers, grilled eggplants, creamy burrata and melted cheese topping.

KOMEKA 24

Burger 100% Black Angus avec pain brioché bio, cheddar fondant, oignons frits, salade fraîche et sauce spéciale — 100% Black Angus burger with organic brioche bun, melted cheddar, crispy onions, fresh salad and special sauce.

Servi avec une petite salade et les frites de votre choix : belges | patate douce | plantain
Served with a small salad and your choice of fries: Belgian | sweet potato | plantain

— Version Afro +1.50 € | vegan possible | double cheddar +2 €
— Afro version +€1.50 | vegan option | double cheddar +€2

EVASION GOURMANDE 26

Raviolis d'agneau maison servis avec une sauce onctueuse à la crème de parmesan.

— Version végétarienne : farce Ricotta, épinard & parmesan

Homemade lamb ravioli served with a smooth parmesan cream sauce.

— Vegetarian option: Ricotta, spinach & parmesan filling

UBUNTU 26

Suprême de poulet "Maïs" fermier grillé, avec le mafé revisité — ragoût de légumes à la sauce arachide onctueuse, servi avec du riz blanc parfumé et des bananes plantains dorées.

— Le poulet peut être remplacé par des falafels pour une version 100% vegan.

Grilled "Maïs" farm chicken with revisited peanut stew — vegetable ragout in a smooth peanut sauce, served with fragrant white rice and golden fried plantains.

— Chicken can be replaced with falafels for a 100% vegan version.

AMANI 27

Saumon grillé à la peau croustillante, sauce coco-curry-gingembre et légumes grillés — Crispy-skin grilled salmon, coconut-curry-ginger sauce and grilled vegetables.

— Frites | riz | pommes sautées — Fries | rice | sautéed potatoes

KARIBU 29

Gigot de chèvre mariné aux épices africaines, rôti au four, servi avec riz parfumé et pondu (feuilles de manioc). ~ Spécialité du Congo revisité avec finesse ~

— Oven-roasted goat leg marinated in African spices, served with fragrant rice & cassava leaves. ~ Congo's signature dish reimaged with elegance ~



BUSINESS LUNCH

Servie du lundi au vendredi, de 11h30 à 15h00

FLAMME- 18

1 Plat + Café

PLATS AU CHOIX :

- Ubuntu (poulet mafé, riz, plantains)
- Plantagna (lasagne plantains, burrata)
- Komeka (burger Black Angus + frites)

OPTIONS VEGAN & VÉGÉTARIENNES DISPONIBLES

INCLUS :

- Café (espresso, café classique, cappuccino)

TEMPS GARANTI : 45 MINUTES

VAGUE- 22 ★

Notre best-seller

Entrée + Plat + Eau

ENTRÉES AU CHOIX :

- Evasion Dakar (pastels thon)
- Croustilles (samosas viande)
- Essence Marine (scampis poêlés)
- Éclat de Tropic (tartare avocat-saumon fumé)

PLATS AU CHOIX :

- Ubuntu (poulet mafé)
- Plantagna (lasagne de plantains)
- Evasion Gourmande (raviolis agneau)
- Komeka (burger Black Angus + frites)

OPTIONS VEGAN & VÉGÉTARIENNES DISPONIBLES

INCLUS :

- Eau (25cl plate ou pétillante)

TEMPS GARANTI : 45 MINUTES

SUMMIT - 26

Entrée + Plat + Dessert + Café/thé infusion + Eau

ENTRÉES AU CHOIX :

- Evasion Dakar (pastels thon)
- Croustilles (samosas viande)
- Essence Marine (scampis poêlés)
- Éclat de Tropic (tartare avocat-saumon fumé)
- Perles des Mers (Saint-Jacques poêlées)

PLATS AU CHOIX :

- Ubuntu (poulet mafé)
- Plantagna (lasagne plantains)
- Évasion Gourmande (raviolis agneau)
- Amani (saumon grillé sauce coco-curry)
- Karibu (gigot de chèvre) : +3€

DESSERTS AU CHOIX :

- Cœur Fondant (fondant chocolat)
- L'Intemporelle (tiramisu revisité)
- Caramela (chocolat blanc-pistache-caramel)

OPTIONS VEGAN & VÉGÉTARIENNES DISPONIBLES

INCLUS :

- Eau (25cl plate ou pétillante)
- Café (espresso, cappuccino & tous les autres cafés)
- Ou thé / infusion

TEMPS GARANTI : 45 MINUTES

SUPPLÉMENTS

- Verre de vin : +5€ | Digestif : +7-8€

OFFRES SPÉCIALES

· CODE LUNCH22 ·

-10% sur Vague (20€) / Première visite entreprise

· GROUPES 6+

-10% sur toutes les formules / Réservation 24h avant

· CARTE FIDÉLITÉ ·

5 achetées = 1 gratuite Sur formule Vague



BUSINESS LUNCH SERVICE

Monday to Friday from 11:30 a.m. to 3:00 p.m.

FLAMME- 18

1 Main Dish + Coffee

CHOICE OF DISHES:

- Ubuntu (*chicken mafé, rice, plantains*)
- Plantagna (*plantain lasagna with burrata*)
- Évasion Gourmande (*homemade lamb ravioli*)
- Komeka (*black Angus burger + fries*)

VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

INCLUDED:

- Coffee (*espresso, regular coffee, cappuccino*)

GUARANTEED TIME: 45 MINUTES

SUMMIT - 26

Starter + Main + Dessert + Coffee/Tea + Water

CHOICE OF STARTERS:

- Évasion Dakar (*tuna pastels*)
- Croustilles (*beef samosas*)
- Essence Marine (*sautéed scampi*)
- Éclat de Tropique (*avocado & smoked salmon tartare*)
- Perles des Mers (*pan-seared scallops*)

CHOICE OF MAINS:

- Ubuntu (*Chicken mafé*)
- Plantagna (*Plantain lasagna*)
- Évasion Gourmande (*Homemade lamb ravioli*)
- Amani (*Grilled salmon with coconut-curry sauce*)
- Karibu (*Goat leg*) +€3

CHOICE OF DESSERTS:

- Cœur Fondant (*Warm chocolate fondant*)
- L'Intemporelle (*Revisited tiramisu*)
- Caramela (*White chocolate-pistachio-caramel*)

VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

INCLUDED:

- Water (*25cl still or sparkling*)
- Coffee (*espresso, cappuccino & all others*)
- or Tea / Herbal infusion

GUARANTEED TIME: 45 MINUTES

ADD-ONS

Glass of wine: +€5 | Digestif: +€7-8

VAGUE- 22 ★

Our Best-Seller

Starter + Main + Water

CHOICE OF STARTERS:

- Évasion Dakar (*tuna pastels*)
- Croustilles (*beef samosas*)
- Essence Marine (*sautéed scampi*)
- Éclat de Tropique (*avocado & smoked salmon tartare*)

CHOICE OF MAINS:

- Ubuntu (*chicken mafé*)
- Plantagna (*plantain lasagna*)
- Évasion Gourmande (*homemade lamb ravioli*)
- Komeka (*black Angus burger + fries*)
- Amani (*grilled salmon with coconut-curry-ginger sauce*)

VEGAN & VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

INCLUDED:

- Water (*25cl still or sparkling*)

GUARANTEED TIME: 45 MINUTES

SPECIAL OFFERS

· CODE LUNCH22 ·

-10% on Vague (€20) / First company visit

· GROUPES 6+ ·

-10% on all menus / Reservation 24h in advance

· CARTE FIDÉLITÉ ·

Buy 5 = 1 free (on the Vague menu)

Deby's Delice



NOS EXTRAS & ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES

Ketchup	1
Mayonnaise	1
Sauce spéciale	1.80
Sauce piment	3.00

LES FRITES

Pomme de terre	5.00
patate douce	6.00
banane plantains	5.00

AUTRES EXTRAS

Riz blanc parfumé	4.00
Samossas / pastel au thon (3)	5.50
Pondu (<i>feuilles de manioc</i>)	5.00
Gigot de chèvre (± 300 g)	16.00

OUR EXTRAS & SIDES

SAUCES

Ketchup	1
Mayonnaise	1
Special house sauce	1.80
Hot sauce (<i>pili-pili</i>)	3.00

FRIES

Potato	5.00
Sweet potato	6.00
Plantain banana	5.00

OTHER EXTRAS

Fragrant white rice	4.00
Samossas / Tuna pastel (3)	5.50
Pondu (<i>cassava leave</i>)	5.00
Roasted Goat Leg (± 300 g)	16.00

Deby's Delice



SOFTS & JUS

Eau Spa Reine 25cl - 1l (<i>plate & pétillante</i>)	3 - 5
Coca-Cola	3
Looza ACE (<i>multifruit</i>)	3
Jus de Baobab	5
Jus de bissap (<i>feuilles d'hibiscus</i>)	5
Jus de gingembre (<i>maison</i>)	6

VINS & BIÈRES

Verre 7 € / Bouteille

Alsace contrôlée (<i>blanc</i>)	32
Pinot Noir (<i>rouge léger</i>)	34
Bordeaux supérieur (<i>rouge corsé</i>)	36
Tripel Karmeliet (<i>bière belge 33cl</i>)	6
Primus (<i>bière congolaise</i>)	6

DIGESTIFS

Whisky	8
Rhum blanc	8
vodka	7

CAFÉS

Expresso / Ristretto / Lungo / Café classique	3
Américano / Café crème / Café au lait	4
Cappuccino / Flat White / Caffè Latte / Latte Macchiato	5

COCKTAILS (*avec alcool*)

MOJITO	12
Le grand classique revisité : rhum, citron vert, sucre de canne & eau pétillante.	

MWASI	13
Un équilibre envoûtant de vodka, fruit de la passion, vanille & touche acidulée.	

GREEN SOUL	13
Gin, basilic frais, citron & sucre de canne — un souffle de fraîcheur végétale.	

MY MANGO ★	14
Tequila, triple sec, mangue & citron vert — exotique, fruité & légèrement pimenté.	

MOCKTAILS (*sans alcool*)

VIRGIN MOJITO	8
Menthe fraîche, citron vert & sucre de canne — un classique rafraîchissant et irrésistible.	

DREAM	9
Fruit de la passion, vanille & touche acidulée — un rêve doré et plein de fraîcheur.	

ROHO	9
Canneberge, pêche & ananas — douceur fruitée et éclat de vitalité.	

SOLARIS ★	9
Mangue, touche épicée & citron vert — la Margarita tropicale sans alcool parfaite.	

THÉS & INFUSIONS

Thé au choix (<i>vert, fruits de bois ...</i>)	3
Infusion gingembre - citron /miel	4
Infusion hibiscus (<i>bissap chaud</i>)	4

Deby's Delice



SOFTS & JUICES

Spa Reine Water 25cl - 1l (<i>still & sparkling</i>)	3 - 5
Coca-Cola	3
Looza ACE (<i>multifruit</i>)	3
Baobab juice	5
Bissap juice (<i>hibiscus leaves</i>)	5
Ginger juice (<i>homemade</i>)	6

WINES & BEERS

Glass 7 € / Bottle

Alsace white	32
Pinot Noir (<i>light red</i>)	34
Bordeaux supérieur	36
Tripel Karmeliet (<i>Belgian beer 33cl</i>)	6
Primus (<i>Congolese beer</i>)	6

DIGESTIFS

Whisky	8
White rum	8
Vodka	7

COFFEES

Espresso / Ristretto / Lungo / Classic coffee	3
Américano / Café crème / Café au lait	4
Cappuccino / Flat White / Caffè Latte / Latte Macchiato	5

COCKTAILS (*with alcohol*)

MOJITO	12
The timeless classic revisited: rum, lime juice, cane sugar & sparkling water.	
MWASI	13
A balance of vodka, passion fruit, vanilla & a hint of sourness.	
GREEN SOUL	13
Gin, fresh basil, lemon & cane sugar — a breath of herbal freshness.	
MY MANGO ★	14
Tequila, triple sec, mango & lime — exotic, fruity & subtly spicy.	

MOCKTAILS (*alcohol-free*)

VIRGIN MOJITO	8
Fresh mint, lime & cane sugar — a refreshing and irresistible classic.	
DREAM	9
Passion fruit, vanilla & a hint of sourness — a golden, refreshing dream.	
ROHO	9
Cranberry, peach & pineapple — fruity sweetness with a burst of freshness.	
SOLARIS ★	9
Mango, spicy twist & lime — the perfect alcohol-free tropical Margarita.	

TEAS & INFUSIONS

Choice of teas (<i>green, fruit blend, etc.</i>)	3
Ginger – lemon – honey infusion	4
Hibiscus infusion (<i>hot bissap</i>)	4